



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

## Infopäeva

# „PDCA tsükli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis“

II päev

KONSPEKT

Erki Kippasto  
11. juuni 2020

## Tootmispaiga standardid

### **Nõuded turvalisusele** (ISO TS 22002-1 p.18; FSSC 22000 p2.5.3; BRC 4.2, IFS 6)

Turvasüsteemid peavad kaitsma toodet, ruume ja kaubamärki pahatahtliku tegevuse eest kui need on ettevõtte kontrolli all.

- Dokumenteeritud riskianalüüs, et hinnata riske mis tahes tahtlikust katsest saastada või kahjustada (sise- kui ka välised ohud).
- Riskianalüüsi põhjal tuleb rakendada meetmed ohtude maandamiseks
- Juurdepääsukontrolli tagamine
- Turvaintsidentide käsitlemine
- Rakendatud meetmed tõhususe hindamine

### **Tehase ja tootmise paigutus, liikumisteed** (ISO TS 22002-1 p.5; BRC 4.3 ja 8, IFS 6.2)

Tehase ja tootmisprotsessi paigutus ning töötajate liikumine peab olema korraldatud viisil, mis hoiaks ära toodete saastumise riski ja vastaks asjakohasele seadusandlusele.

- Liikumisteede plaan peab sisaldama järgnevat:
  - töötajate juurdepääsupunktid
  - ligipääsupunktid toorainele (sh, pakendile), pooltoodetele ja lahtisele tootele
  - töötajate liikumisteed
  - tooraine (sh pakendi) liikumisteed ;
  - jäätmete eemaldamise teed;
  - ümbertöödeldava materjali liikumine;
  - töötajate ruumide (nt tualetid, sööklad, suitsuruumid, riiete vahetuse ruumid) asukohad;
  - tootmisprotsessi voog.
- Ettevõtteväliste isikute lubamine tootmisruumidesse
- Hügieenitsoonid, avatud toote alad, nende eraldamine ja liikumine eraldi tsoonide vahel

### **Seadmed ja tarvikud ning nende hooldus** (ISO TS 22002-1 p.8; BRC 4.6, 4.7; IFS 4.16, 4.17)

Kogu toidutöötlemise varustus peab olema otstarve poolest sobiv ja peab minimaliseerima saasteriski.

Peab olema sisse seatud, ellu viidud ja dokumenteeritud adekvaatne hoolduse süsteem, mis sisaldab kõiki kriitilisi tootenõuete vastavuse tagamiseks vajalikke seadmeid (sh transport). See rakendub nii sisemiste, kui väliste hooldustööde kohta.

- Seadmete disain, konstruktsioon ja materjalid
- Uue seadme kasutusele võtmine
- Toiduga otseses kontaktis olevad seadmed
- Ajutised ehitised

- Plaanilised hooldused
- Ajutine remont
- Hooldusjärgne puhastus
- Kemikaalid ja määrdeained
- Remonditöökojad ja tööriistad

### **Nõuded töötajate ruumidele** (ISO TS 22002-1 p.13; BRC 4.8, 8.4; IFS 3.4)

Töötajate ruumid peavad olema piisavalt suured, et majutada vajalik arv töötajaid. Ruumid peavad olema ette nähtud ja neid peab kasutama toote saastamise minimaliseerimiseks. Ruume tuleb hooldada ja hoida heas ning puhtas korras.

- Nõuded eri tsooni töötajate eraldamiseks
- Nõuded kaitseriiete ja muude asjade ning riiete eraldamiseks
- Isiklike asjade hoiustamine
- Hügieenilüüsid
- WC-d ja suitsetamine
- Toitlustamine, müügiautomaadid ja isiklik toit

### **Keemilise ja füüsikalise saaste kontroll, tooraine käitlemine, ettevalmistamine, töötlemine, pakendamine ja hoiustamisalad** (ISO TS 22002-1 p.10; BRC 4.9, IFS 4.9, 4.12)

Toote keemilise ja füüsikalise saastumise riski vältimiseks tuleb rakendada vastavaid meetmeid ja vahendeid.

- Paigas peavad olema meetmed (kaardistamine, riskide hindamine, hoiustamine, kasutajate väljaõpe, nõuded kemikaalidele), et hallata (mitte-toidu) kemikaalide kasutamist, hoiustamist ja käitlemist, et vältida keemilist saastumist.
- Füüsikaliste riskide hindamine ja rabedate esemete kaardistamine ning riskide maandamine.
- Rabedate esemete, teravate metallist esemete ja puidu kasutamine
- Protseduur rabeda eseme purunemise korral
- Klaastaara kasutamine
- Ehituslikud nõuded avatud tootmise aladel
- Võõrkehade avastamise seadmed ja nende kasutamine
- Tooraine pakend, pastakad, plaastrid

### **Puhastamine ja hügieen** (ISO TS 22002-1 p.11; BRC 4.11, IFS 4.10)

Puhastus- ja hügieenisüsteemid peavad olema paigaldatud viisil, et tagada piisava ja pideva hügieenistandardite olemasolu ja minimaliseerida oht toote saastumisele.

- Puhastusprotseduurid ja puhastuse piirmäärad
- Puhastuskemikaalid, nende hoiustamine ja kasutajate väljaõpe
- Puhastusseadmed ja tarvikud
- CIP pesu

- Keskkonnaproovid

### **Jäätmed ja jäätmekäitlus** (ISO TS 22002-1 p.7; BRC 4.9, IFS 4.11)

Jäätmekäitlust tuleb hallata vastavalt seadusandluse nõuetele ja viisil, mis hoiab ära kogunemise, saasteriski ja kahjurite ligitõmbamise.

- Litsentsid
- Jäätmete hoiustamine, sh ohtlikud jäätmed
- Kaubamärgiga tooted ja vananenud pakend
- Loomasööt ja alandatud kvaliteediklassiga tooted

### **Kahjurite tõrje** (ISO TS 22002-1 p.12; BRC 4.14, IFS 4.13)

Kogu tootmispaigal peab olema tõhus kahjuritõrje programm/kava, et minimaliseerida kahjurite pesitsemise riski ja saadaval peavad olema vahendid, et kiirelt reageerida probleemidele, et ära hoida oht toodetele. Kahjuritõrjeprogramm peab kinni pidama kõikidest seadusest tulenevatest nõuetest

- Kahjurite esinemine ettevõttes
- Kahjurite kontrolli süsteem ja informeerimine
- Ettevõttesisene kahjurite kontroll
- Kahjuritõrje dokumentatsioon ja dokumendid
- Mürgisööda kastid
- Kärbselambid
- Linnud
- Kahjurite kontroll, dokumenteerimine ja trendianalüüs

### **Ladustamise ja transpordi nõuded** (ISO TS 22002-1 p.5; BRC 4.15, IFS 4.14)

Kõik rajatised, mida kasutatakse koostisainete, töödeldavate ja valmistoote hoiustamiseks, peavad oma eesmärgiks sobima.

- Dokumenteeritud ladustamis- ja transpordiprotseduurid (tooraine, pooltooted, pakendid, valmistooted)
- Ladustamis- ja transporditingimuste tagamine ja kontroll
- Ladustamine välitingimustes
- Varude rotatsioon
- Nõuded teisele osapoolle
- Ladude ja veokite puhastamine
- Ristsaastumise vältimine

### **Nõuded välisterritooriumile** (ISO TS 22002-1 p.4; BRC 4.1, IFS 4.7)

Tootmispaik peab olema sobiva suuruse, asukoha ja konstruktsiooniga ning olema hooldatud, et vähendada saastumise riski ja edendada seaduslike ja ohutute lõpptoote valmistamist.

- Kohalikud tegevused ja tootmisobjekti ümbritseva keskkonna riskid

- Territooriumi hooldamine
- Ehitiste hooldamine
- Välisterritooriumi hügieenikontroll

## **Toodete ja tootmisprotsesside juhtimine**

### **Toodete märgistuse õigsuse tagamine** (FSSC 22000 p.2.5.2; BRC 5.2, IFS 4.8)

Toodete märgistus peab vastama asjakohastele õigusnõuetele ja sisaldama teavet, mis võimaldab toote ohutut käsitlemist, väljapanemist, ladustamist ja valmistamist toidu tarneahelas või kliendi poolt.

- Märgistuse vastavus kehtivatele õigusaktidele
- Märgistuse ülevaatus
- Toitumisalased väited
- Märgistuse disain ja kooskõlastused
- Valmistusjuhised
- Pakendite ja etikettide kättesaadavus
- Pakendite partiide kontroll
- Jälgitavuse tagamine pakendamisel, sh ümbertöödeldud toorained

### **Allergeenide ohje** (FSSC 22000 p.2.5.6; BRC 5.3, IFS 4.18, 4.20)

Tootmispaigal peab olema allergeenide haldamise süsteem, mis minimaliseerib allergeenidega saastumise riski ja vastab turustamismaa seadusandlikele nõuetele (s.h sildi osas).

- Tooraine hindamine ja kaardistamine
- Ristsaastumise riskihindamine
- Protseduurid ristsaastumise vältimiseks
- Ümbertöötlemine
- Hoiatused pakendil ja väited allergeenide kohta
- Puhastusmeetodid allergeenidega ristsaastumise vältimiseks

### **Toodete ehtsus, väited ja järelevalveahel** (FSSC 22000 p.2.5.4; BRC 5.4, IFS 4.21)

Tootmispaik peab rakendama meetmeid, et minimeerida võltsitud või lahjendatud toodete ostmise ohtu ja kindlustada, et kõik tootekirjeldused ja väited on seaduslikud, täpsed ja kinnitatud.

- Teadmiste ja teabe allikad
- Haavatavuse (vulnerability) hindamine
- Haavatavuse hindamise väljund
- Tooraine staatuse verifitseerimine
- Sertifitseeritud kolmanda osapoole standardid
- Toodete väidete õigsuse tagamine
- Mass-balance